

香煎鮮蝦韭菜餅

天氣回暖，後院的韭菜早已冒出來跟大家打招呼，喜歡韭菜獨有的香氣，很有個性，而且韭菜跟海鮮是老友記，調成餡料用來製作糕點、餃子之類的小吃，很受歡迎。

美味的香煎鮮蝦韭菜餅做法簡單，省掉開粉搓皮，用現成的急凍春卷皮，方便快捷，包入餡料，封口，下鍋煎香，攪掂。一向無法抗拒脆口食物的誘惑，煎好後立即切開品嚐，好香啊！

記住，蝦肉無需搥成蝦膠狀，用刀背拍扁再剁碎，少少粒狀有咬口就啱喇。餡料可以按個人喜好調整，好似蝦米、櫻花蝦、帶子都可以。每次做多些，放入冰箱，急凍點心無需外求。

疫情來到第三波，確診數字日日升，大家少不免也感疲憊和沮喪，但係保持正面思維和開朗的心情，一禧煮飯仔，尋找美味根源，讓美食提升你我的正能量！



余健志 (Jacky Yu)

多媒體星級名廚余健志 (Jacky Yu)，由廣告創作人轉戰飲食業，創辦《饌宴》延續他的創作舞台。Jacky擅長新派融合菜，識食也惜食，對食物充滿熱情，深信味道是感情的橋樑，以食物傳遞愛。齊齊《一禧煮飯仔》，無私分享，讓味蕾和心靈感受食物的動力。



材料：(8-10件)

韭菜	200克
蝦肉	200克
半肥瘦免治豬肉	約70克
急凍春卷皮	8-10張

調味料：

鹽	約2克
砂糖	2克
胡椒粉	適量
水	約20-30克
生粉	適量
黏合春卷皮麵粉糊水	適量
麵粉	約10克



做法：

1. 韭菜洗淨，瀝乾水分，切粒。
2. 蝦肉洗淨去腸用刀拍鬆，再剁成粒，備用。
3. 將韭菜粒、蝦肉及免治豬肉放入盆裡，加入調味料拌勻，加入適量的水及生粉，攪至起膠狀態，成為韭菜餡。水和麵粉拌勻成麵粉糊，備用。
4. 春卷皮預先放到保鮮格解凍，然後拿出來逐片撕開，再將適量韭菜餡放在春卷皮上面，然後將春卷皮對疊起來，用麵粉糊封口。
5. 鍋中加入油，放入韭菜餅，兩面煎至金黃香脆，即可盛起放在吸油紙上，吸走多餘油份。
6. 切件享用。



筆記：

1. 蝦肉無需剁得太爛，便可吃到蝦的質感。
2. 韭菜餡加入適量的水及生粉，可令餡料更濕潤多汁及細滑，但亦不能加得太多，否則春卷便不易香脆及易穿。
3. 韭菜餅可一次過做多些放在雪櫃冷藏保存，吃時即時煎熟便可享用。